

**SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL  
 PARMIGIANO REGGIANO**

Data .....

Nome .....

Campione n° .....

Rischio idoneità basso <3,5

Rischio idoneità elevato <2,5

**ESAME VISIVO**

**Idoneità punti:** .....

**Colore**

chiaro paglierino scuro  
 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7

Altre Note Colore \_\_\_\_\_

Dal Disciplinare di produzione del  
 Parmigiano Reggiano:

- **colore della pasta:** da leggermente paglierino a paglierino
- **aroma e sapore della pasta** caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante
- **struttura della pasta:** minutamente granulosa, frattura a scaglia

**ODORE**

	debole			medio		elevato	
Intensità dell'odore	1	2	3	4	5	6	7
	-----						

Lattico / burro	1	2	3	4	5	6	7
	-----						

Altro: Propionico/Butirrico/ Rancido/Acetico/Pungente/Stalla Putrido/Stantio/ .....	1	2	3	4	5	6	7
	-----						

**Idoneità punti:** .....

Note: \_\_\_\_\_

**AROMA e SAPORE**

Lattico / burro	1	2	3	4	5	6	7
	-----						

Animale / brodo di carne	1	2	3	4	5	6	7
	-----						

Altro: Propionico/Butirrico/ Rancido/Acetico/Pungente/Stalla Putrido/Stantio/.....	1	2	3	4	5	6	7
	-----						

Piccante	1	2	3	4	5	6	7
	-----						

**Idoneità punti:** .....

Note: \_\_\_\_\_

**STRUTTURA**

Elasticità	1	2	3	4	5	6	7
	-----						

Solubilità	1	2	3	4	5	6	7
	-----						

Granulosità	1	2	3	4	5	6	7
	-----						

**Idoneità punti:** .....

Note: \_\_\_\_\_